# PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

(11)Publication number:

2004-008120

(43)Date of publication of application: 15.01.2004

(51)Int.Cl.

A23L 1/30 A23L 1/20 A23L 1/304 A61K 35/56 A61K 35/78 A61P 3/02 A61P 3/14

(21)Application number: 2002-167513

(71)Applicant : SHIRAISHI RYOZO

C & C KANAZAWA:KK

(22)Date of filing:

07.06.2002

(72)Inventor: SHIRAISHI RYOZO

# (54) CEREAL SUPPLEMENT AND METHOD FOR PRODUCING THE SAME

# (57)Abstract:

PROBLEM TO BE SOLVED: To provide a cereal supplement precisely giving effects on maintenance/improvement of human health, and readily utilizable by everyone, at a low cost. SOLUTION: The cereal supplement is obtained by heating a dry grain which has absorbed an aqueous solution contains dissolved calcium and/or an essence of a Chinese medicine. The cereal supplement contains the calcium or the essence of the Chinese medicine, and keeps the shape of the grain of the cereal as it is.

#### LEGAL STATUS

[Date of request for examination]

[Date of sending the examiner's decision of rejection]

[Kind of final disposal of application other than the examiner's decision of rejection or application converted registration]

[Date of final disposal for application]

[Patent number]

[Date of registration]

[Number of appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of requesting appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of extinction of right]

(19) 日本国特許庁(JP)

# (12) 公 開 特 許 公 報(A)

(11)特許出願公開番号

特開2004-8120 (P2004-8120A)

(43) 公開日 平成16年1月15日 (2004.1.15)

								· · • · · · · · · · · · · · ·
(51) Int. Cl. 7		FI			テーマコード(参考)			
A23L	1/30	A23L	1/30		В		4B018	
A23L	1/20	A23L	1/20		Α		4B020	)
A23L	1/304	A23L	1/304	ļ			4C087	
A61K	35/56	A61K	35/56				4C088	
A61K	35/78	A61K	35/78		j			
		審査請求:	未請求	請求項	質の数 6	OL	(全 5 頁)	最終頁に続く
(21) 出願番号		特願2002-167513 (P2002-167513)	(71) 出	頭人	59609115	52		
(22) 出願日		平成14年6月7日 (2002.6.7)	[``		白石 良	蔵		
					石川県金	沢市大	和町1番5	号 プラザ信開
					大和町6	11号	•	
			(71) 出	頭人	50206824	1		
					有限会社	シー・	アンド・シ・	一金沢
					石川県金	沢市諸	江町中丁1:	97番地1
			(74)代	里人	10009020	6		
					弁理士	宮田	信道	
			(72) 発	明者	白石 良	蔵		
					石川県金	沢市大	和町1番5	ラ プラザ信用
			1		大和町6	11号		
			Fター.	ム (参	考) 4B018	LE01	MD04 MD58	MD61 MD75
						MF02	MF04	
				最終頁に続く				

# (54) 【発明の名称】 穀物サプリメント及びその製造方法

# (57)【要約】

【課題】人の健康の維持・増進に確実に効果があって、誰もが手軽に利用することのできるサプリメントを、低価格で提供すること。

【解決手段】乾燥穀物にカルシウム又は/及び漢方薬エキスの溶けた水溶液を吸収させた ものを加熱することで、カルシウムや漢方薬エキスを含み、穀物の粒の形をそのまま残す サプリメントとした。

【選択図】

なし

## 【特許請求の範囲】

#### 【請求項1】

乾燥穀物にカルシウム又は/及び漢方薬エキスの溶けた水溶液を吸収させたものを加熱して得られる穀物サプリメント。

#### 【 請 求 項 2 】

乾燥穀物が大豆であることを特徴とする請求項1記載の穀物サプリメント。

#### 【 請 求 項 3 】

カルシウムとして貝殻から生成した貝殻カルシウムを用いていることを特徴とする請求項 1又は2記載の穀物サプリメント。

#### 【請求項4】

乾燥穀物を、カルシウム又は/及び漢方薬エキスの溶けた水溶液に浸してふやかし、水切りしてから加熱することを特徴とする穀物サプリメントの製造方法。

#### 【請求項5】

加熱を電子レンジで行うことを特徴とする請求項4記載の穀物サプリメントの製造方法。

## 【請求項6】

浸漬工程の前に、乾燥穀物を低濃度のカルシウム水溶液で洗浄すること特徴とする請求項 4又は5記載の穀物サプリメントの製造方法。

#### 【発明の詳細な説明】

[0001]

#### 【発明の属する技術分野】

本発明は、カルシウムや漢方薬エキスを含んだ穀物を原料とするサプリメント及びその製造方法に関するものである。

#### [0002]

#### 【従来の技術】

今日、市場には様々な種類の栄養補助食品、いわゆるサプリメントが出回っているが、それらはどれも粉末状、顆粒状、カプセル状、錠剤状といった薬のような形で提供されており、味付けも化学薬品的となっていることが多い。そのため従来のサプリメントは、体の弱い人が薬的に飲んだり食したりするものというイメージがあり、一般的に広く利用されているものは極めて少ない現状にある。また従来のサプリメントは、特別な原料を用いたり、薬と同じような製造工程を用いるために、値段の高いものが多かった。

## [0003]

# 【発明が解決しようとする課題】

本発明は以上に述べたような実情に鑑み、人の健康の維持・増進に確実に効果があって、 誰もが手軽に利用することのできるサプリメントを、低価格で提供することを目的とする

#### [0004]

## 【課題を解決するための手段】

上記の課題を達成するために本発明の穀物サプリメントは、乾燥穀物にカルシウム又は/及び漢方薬エキスの溶けた水溶液を吸収させたものを加熱して得られる。原料の乾燥穀物は、米、小麦、トウモロコシ等の一般穀類であっても良いが、粒の大きさ等からいって豆類が適しており、中でも栄養価や色の面等から大豆が好ましい。また、カルシウムの種類については限定するものではないが、卵の殻や魚の骨、貝殻等の生体由来の天然のカルシウムを用いることで、体に吸収されやすい良質のカルシウムを取ることができる。特にカキ貝やホタテ貝等の貝殻には良質のカルシウムを多く含んでいる一方で、廃棄処分される貝殻も少なくないので、そうした貝殻を利用することで資源の有効利用にも繋がる。貝殻カルシウムは市販もされており、これを水に溶かして用いれば良い。漢方薬エキスは任意の漢方薬を通常の方法で煎じ、煮出すことによって水に溶け込ませる。

#### [0005]

本発明の穀物サプリメントの製造方法は、乾燥穀物を、カルシウム又は/及び漢方薬エキスの溶けた水溶液に浸してふやかし、水切りしてから加熱することを特徴とする。乾燥穀

10

20

30

40

50

物は、カルシウムや漢方薬エキスの水溶液が十分に吸収されるように、十分長い時間その水溶液に浸すものとし、好ましくは8時間~12時間浸しておく。加熱の方法は、焼く、煮る、蒸すといった方法を用いることができるが、電子レンジで加熱すると短時間で良い具合に軟らかくなる。

[0006]

また、乾燥穀物をカルシウムや漢方薬エキスの水溶液に長時間浸す工程の前に、予め低濃度のカルシウム水溶液を用いて洗浄しておけば、カルシウムの殺菌作用により乾燥穀物が殺菌され、より品質の良い穀物サプリメントを製造できる。

[0007]

【発明の実施の形態】

以下、本発明の実施の形態について説明する。まず乾燥大豆を、清水に貝殻カルシウムを溶かしてカルシウムの濃度を 0.01~0.03%とした貝殻カルシウム水溶液に 2~3分程浸して殺菌する。次いでその乾燥大豆を水切りして清水でよく洗浄し、これをカルシウムの濃度を 0.3~0.5%とした貝殻カルシウム水溶液に 8時間~10時間浸し、大豆に貝殻カルシウム水溶液を十分に吸水させる。次いで、吸水した大豆をザルに上げて水切りした後、電子レンジで加熱することによって穀物サプリメントが生成される。この実施形態では、大豆 1kgに対して貝殻カルシウム水溶液 2000ccを想定してある。

[0008]

別の実施形態は、まず、乾燥大豆を、カルシウムの濃度を 0.01~0.03%とした貝殻カルシウム水溶液に 2~3分程浸して殺菌する。次いでその乾燥大豆を水切りして清水でよく洗浄し、これを、1000 c c の清水に対して漢方薬草である羅漢果 1 個分を 30~40分間煎じ煮出した溶液に 8 時間~10時間浸し、大豆に羅漢果水溶液を十分に吸水させる。その後、吸水させた大豆をザルに上げて水切りしてから、蒸し器で蒸す、フライパンで焙煎するなどして加熱することで穀物サプリメントが生成される。

[0009]

さらに別の実施形態として、殺菌・洗浄した大豆を、貝殻カルシウム水溶液と羅漢果水溶液をブレンドしたものに浸して吸水させても良い。なお、本発明の穀物サプリメントは、 そのまま食べてももちろん良いが、料理の中に混ぜて食べることもできる。

[0010]

【実施例】

次に本発明の具体的な実施例を述べる。まず、1000ccの清水に0.01~0.03%の重量の貝殻カルシウムを溶かした水溶液で、乾燥大豆300gを手早く殺菌を目的として洗う。更にその乾燥大豆を清水でよく洗って水切りする。更に当該乾燥大豆を、1000ccの清水に0.1~0.3%の重量の貝殻カルシウムを溶かした貝殻カルシウム水溶液に10時間浸し、十分に吸水させる。吸水した大豆をザルに上げて水切りすると、大豆は乾燥状態の約2.3倍の重量の生大豆に戻っている。その後、これを600Wの電子レンジで3分間加熱することによって、弾力性のある適度な軟らかさのカルシウム強化サプリメントが得られる。

[0011]

第2実施例は、まず、上記の実施例と同じ要領で300gの乾燥大豆を殺菌・洗浄し、ザルに上げておく。次に2000ccの清水に対し15g級の羅漢果1個を入れて30分間煎じて羅漢果水溶液を生成し、その羅漢果水溶液1600ccに前記乾燥大豆300gを8時間浸す。その後、吸水した大豆をザルに上げて水切りし、約120°に熱したフライパンで約10分間焙煎することで、羅漢果エキスを含有するサプリメントが得られる。

[0012]

また別の実施例として、上記の手順で殺菌・洗浄した乾燥大豆300gを、1000ccの貝殻カルシウム溶液又は羅漢果水溶液で30分間加熱して煮物にすることもできる。更に煮汁を切って焙煎することもできる。

[0013]

【発明の効果】

10

20

30

40

本発明の穀物サプリメントは、穀物原料の粒の形をそのまま残し、通常の食品に近いものとなっているので、おつまみ感覚で誰にでも手軽に食べることができ、これまでの薬的なサプリメントに比べて、安価で且つ食品として利用しやすいものとなった。また、乾燥穀物の吸水性を利用して、カルシウムや漢方薬のエキスを取り込んでおり、これを食べることで不足しがちなカルシウムを補い、また漢方薬の薬効によって健康の維持・増進を図ることができる。

### [0014]

特に請求項 2 に記載したように、原料の穀物として大豆を用いた場合には、食べやすさと 大豆そのものの栄養価とも相まって、より優れた健康食品となる。

#### [0015]

また請求項3に記載したように、カルシウムとして貝殻カルシウムを用いた場合には、体内に吸収されやすい良質のカルシウムを効果的に取ることができる。

#### [0016]

また、請求項 5 に記載した電子レンジで加熱する製造方法によれば、本発明の穀物サプリメントを、短時間で低コストで製造できる。

#### [001.7]

さらに請求項 6 に記載したように、浸漬工程の前に乾燥穀物を低濃度のカルシウム水溶液で洗浄すれば、カルシウムの殺菌作用により乾燥穀物が殺菌され、より高品質の穀物サプリメントを製造できる。

10

# フロントページの続き

(51) Int. Cl. 7

FΙ

テーマコード (参考)

A 6 1 P 3/02 A 6 1 P 3/14 A 6 1 P 3/02 A 6 1 P 3/14

Fターム(参考) 4B020 LB27 LC05 LG01 LK02 LK08 LP02 LP03

4C087 AA01 AA03 BB16 CA01 MA02 MA34 MA52 NA09 ZA96 ZC21 4C088 AB61 AC04 BA06 CA11 CA28 MA06 MA34 MA52 NA09 ZA96

ZC21